

Lachs Schnecken



Zutaten für 5 Portionen:

- 1 Rolle Blätterteig
- 100 g Frischkäse
- 200 g Räucherlachs
- [Dill](#) (alternativ Schnittlauch oder Petersilie)
- 1 Ei

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1. Rolle den Blätterteig aus.
2. Streiche ihn gleichmäßig mit dem Frischkäse ein.
3. Schneide den geräucherten Lachs in Stücke und verteile sie auf dem Teig.
4. Hacke die Kräuter und streue sie darüber.
5. Rolle den Blätterteig von unten nach oben zusammen.
6. Schneide die Rolle vorsichtig in Stücke.
7. Lege die entstandenen Schnecken nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech.
8. Verquirle das Ei und streiche die Lachsschnecken damit ein.
9. Backe die Blätterteig-Lachs-Schnecken für 25 Minuten bei 220°C Ober- und Unterhitze.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

